

PRANZO DI NATALE

Flute di benvenuto
Amuse Bouche dello Chef
Pepita nera di pollo con gel al limone

ANTIPASTI

Scaloppa di foie gras d'oca con pan brioche, frutta caramellata e aceto balsamico stravecchio

PRIMI PIATTI

Lasagnetta scomposta ai carciofi e gamberi, con pesto leggero al basilico

Risotto Carnaroli alla barbabietola con fonduta di formaggio d'alpeggio

SECONDI PIATTI

Petto di faraona su letto di julienne di verdure, cipollotti in agrodolce, salsa al Madera e scaglie di tartufo nero.

DESSERT

Tiramisù al panettone

Prezzo a persona CHF 90.00

